



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

Código: HOT332_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>APP1: Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de útiles y equipos para la confección de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones (fondos, salsas, rellenos, gelatinas u otras), a partir de la ficha técnica de elaboración o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Aplicar técnicas de preelaboración y cocción específicas para la confección de las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, de modo que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Efectuar operaciones de acabado y de presentación a las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones confeccionadas que vayan a ser objeto de servicio inmediato, de acuerdo con las normas definidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Regenerar las elaboraciones almacenadas, a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Utilizar los equipos de frío y de calor, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Supervisar las operaciones efectuadas por su personal dependiente durante el proceso, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de preparación o el estándar de calidad establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del plato y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Preparar elaboraciones culinarias complejas de acuerdo con la definición del plato, un elevado estándar de calidad y atendiendo a: <ul style="list-style-type: none">- El aprovisionamiento interno de materias primas o productos semielaborados.- La preparación de útiles y equipos.- La aplicación de técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos.- La utilización de las técnicas de elaboración establecidas para cada preparación culinaria.- El acabado y presentación del plato.- La regeneración a temperatura de servicio.- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.- Las tareas de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Utilizar las técnicas más novedosas de cocción, eficazmente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Prever la sustitución de ingredientes de un determinado plato, ante la imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo, no obstante, al cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del plato y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.4: Confeccionar elaboraciones culinarias nuevas, a partir de nueva información recibida como recetarios, fichas técnicas de fabricación u otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Efectuar presentaciones artísticas y complejas de platos culinarios de acuerdo con la definición del plato y las técnicas de decoración, tradicionales o novedosas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas y complejas efectuado por su personal dependiente, garantizando su concordancia con la definición del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Supervisar el proceso de preparación y presentación de diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional y extranjera efectuado por su personal dependiente, garantizando que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Supervisar el proceso de decoración y montaje de todo tipo de platos y expositores culinarios, para garantizar que resulten atractivos a los clientes, de acuerdo con los objetivos económicos del establecimiento y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Diseñar el modelo gráfico que detalle el motivo de decoración para todo tipo de platos y/o montaje de expositores culinarios, utilizando imaginación, creatividad y sentido estético.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Seleccionar la técnica de decoración adecuada a cada preparación culinaria, teniendo en cuenta los géneros con que se trabaja, los gustos de los clientes y las tendencias actuales en la cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Determinar las técnicas y elementos decorativos para el montaje de expositores que mejor se adecuen al tipo de establecimiento, temporada, oferta gastronómica, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Supervisar el proceso de decoración y montaje de todo tipo de platos y expositores culinarios, para garantizar que resulten atractivos a los clientes, de acuerdo con los objetivos económicos del establecimiento y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.4: Seleccionar los géneros culinarios y demás materiales necesarios para el montaje, en función de la técnica y del motivo decorativos determinados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Establecer las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios necesarios, en función de las características del montaje.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Establecer el lugar y el orden de ubicación de los motivos decorativos y de los productos culinarios en los platos y/o expositores, siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto, temperatura de conservación y momento de utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Supervisar el proceso del montaje del plato y/o expositor efectuado por su personal dependiente, garantizando su adecuación a la definición del plato, al tipo de expositor y/o al tipo de decoración previamente conceptualizada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>